

Презентация на тему «Хлеб – всему голова».



Санкт – Петербург
2013

**Гаврилова Лариса
Вадимовна**
Воспитатель ГБДОУ
детский сад №93
Калининского района.

Содержание

1. Задачи.....	3
2. История о том, как зерно посеянное в поле, становилось хлебом	4
3. Картинная галерея	5
4. «Ржаной хлебушко – калачу дедушка».....	6
5. Пословицы, поговорки, загадки.....	7
6. Труд хлебороба.....	8
7. Переработка зерна.....	9
8. Продукты из теста.....	10
9. Выращивают и другие злаки.....	11
10. Как хлеб на стол пришел.....	12
11. Последовательность изготовления сдобного теста.....	13
12. Юный кулинар.....	14
13. Мы и кукол не забыли, мукасолек налепили.....	20
14. Конструирование из природного материала.....	21
15. Список литературы.....	22
16. Конспект «Хлеб – всему голова».....	23

Хлеб – всему голова

Цели: дать детям понятие, что хлеб является ежедневным продуктом питания;
познакомить детей с разнообразием хлебобулочных изделий;
закрепить знания о долгом пути хлеба от поля до стола;
закрепить знания детей о технике, которая необходима для подготовки почвы и сбора урожая;
воспитывать уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу;
развивать связную речь детей;
прививать любовь к родному краю и искусству, понимание недопустимости игры с хлебом;
приучать детей к труду.

Для обучения детей использованы следующие **технологии:**

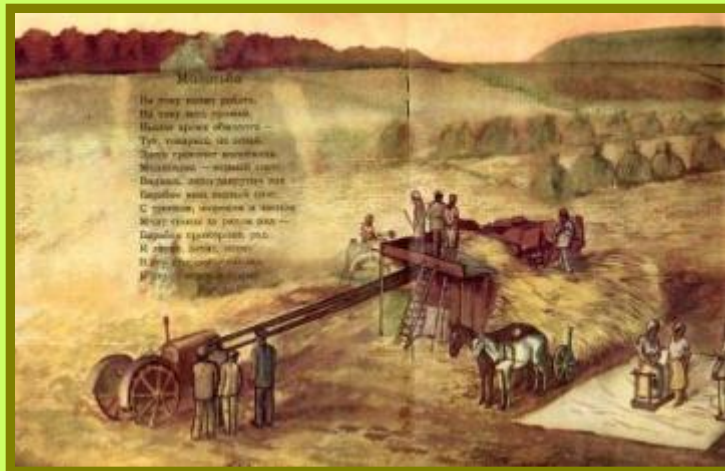
- технология мастерских (изготовление мукасолек, выпечка печенья);
- экспериментирование (мука → тесто → печенье);
- проектная деятельность;
- коммуникативная деятельность.

История о том, как зерно посеянное в поле, стало хлебом.

«Здесь посеём мы пшеницу, ну а здесь посеём рожь».



«Вот и рожь густая сжата, и снопы - как на подбор».

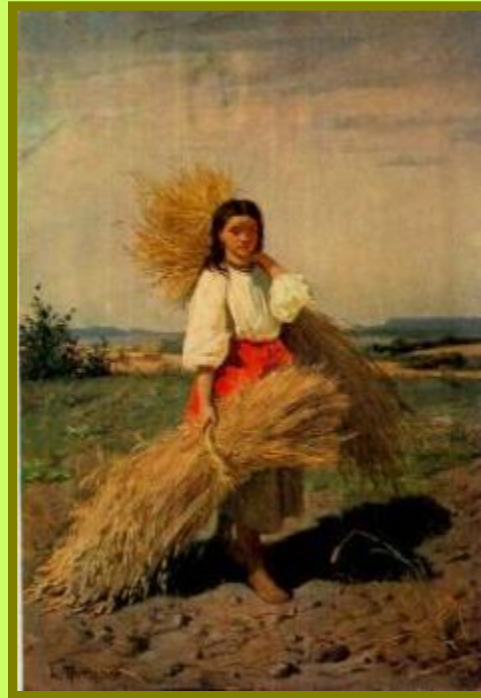


«Здесь грохочет молотилка, мчат снопы за рядом ряд..».

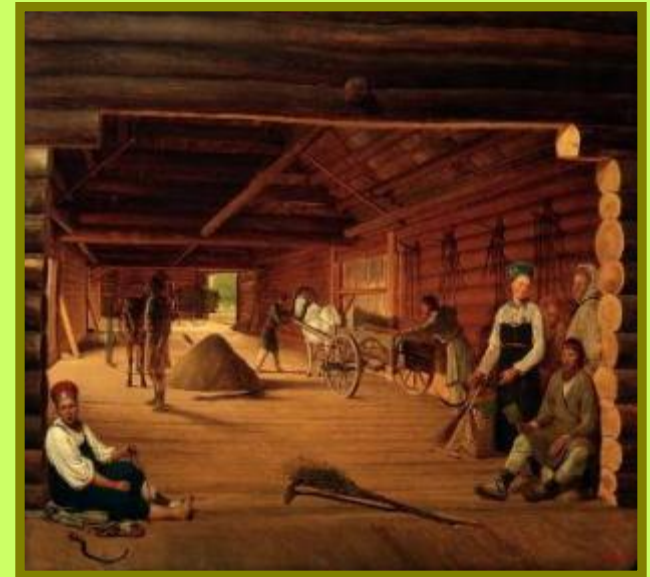
Картинная галерея



К. Русяцкас. Жница

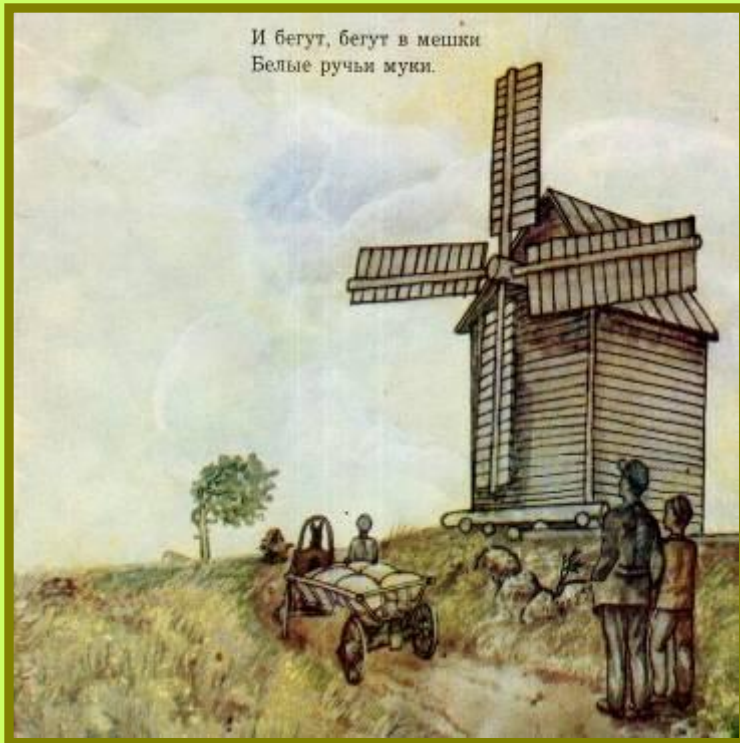


К. Трутовский. Девушка со снопом.



А. Венецианов. Гумно.

«Ржаной хлебушко – калачу дедушка»



«Ветряная мельница, мельница – умелица, как завертит крыльями, жерновами сильными, так и сдернет пыльную кожуцу зерна».



«Хлеб – здоровье наше, сила, в нем чудесное тепло. Сколько рук его растило, охраняло бергло!»

Пословицы, поговорки, загадки

«Хлеб – всему голова!», «Худой обед, коли хлеба нет», «Будет хлеб будет и обед»,

«Хлеб на столе, так и стол – престол, а как хлеба ни куска, то и стол- доска».

«Не велик кусок пирога, а стоит много труда».

«До поры до времени не сеют семени;

«Весной час упустишь, годом не наверстаешь»;

«Кто весной не сеет, тот осенью жалеет».



Золотист он и усат, в ста карманах сто ребят. (Колос)

На соломинке дом, сто ребяток в нем. (Колос)

Ходит дом ходуном на столбе золотом.(Колос)

Стоит стеной, шумит волной, волна золотая, не видно края (Поле ржи)

Поле дружно колоситься даст нам хлебушек...(пшеница).

Черный хлебушек хорош! Нам его подарит...(рожь).



Скороговорка.

Бублик, баранку, батон и буханку пекарь из теста испек спозаранку.

Труд хлебороба.



Весной трактором пашут землю и сеют зерна пшеницы и ржи в землю



Осенью пшеница созревает и колоски убирают комбайнами



Летом вырастают колоски, а в них много - много зерен



Переработка зерна



Затем зерно мелют и получают муку и манную крупу.



Из манной крупы варят манную кашу

Из муки делают тесто



Муку продают в магазине.



Продукты из теста



Выращивают и другие злаки.



Греча



Просо

Золотистое зерно называется -
...(пшено)



Овес (Геркулес)



Рис



Ячмень (Перловка)

Как хлеб на стол пришел



Задание

убирают урожай мелют зерно
пашут пекут хлеб сеют



Соотнеси слова и рисунки. Расскажи, как хлеб приходит к нам на стол. Обозначь цифрами, в каком порядке нужно расположить рисунки.

Последовательность изготовления сдобного теста



Юный кулинар



«Хочешь есть калачи –
не сиди на
печи».

«Хлеб – всему голова.»





«Хлеба ни куска, так и в тереме тоска, а хлеба край, так и под елью рай.»



«Все за одного, один за всех, тогда в деле будет успех».



«Без соли не вкусно, без хлеба не сытно».



«Маленькое, сдобное колесо съедобное. Я одна тебя не съем, по кусочку хватит всем!»



**«Сверху пар,
снизу пар –
шипит наш русский
самовар.
Милости просим
на чашку чая!
Вот так живем:
пряники
жуем, чаем запиваем,
всех в гости
ПРИГЛАШАЕМ!»**

Мы и кукол не забыли, мукасолек им слепили.



Тесто:

2 стакана муки,

1 стакан соли,

$\frac{3}{4}$ стакана воды.

Если тесто прилипает к рукам, то надо добавить немного муки.

Если сухое и трескается – добавьте воды.

«Ели добавить в муку соль, что получится? Правильно: мукасолъ».

Конструирование из природного материала.



Материал:

Соломка, ракушки,
горох, шишки, семена
клена, колосок, трава,
сухие цветы,
пластилин, мешковина,
шпагат.

Сказка «Колосок»



М. Савицкий. Хлеб нового урожая.

**«В каждой семье
хлебу почет,
каждый ему цену знает.
Хлеб.
Хорошо, когда он есть.
И все ж
надо помнить свято:
Чтоб хлеб
каждый день
с чистой совестью есть,
Работать
на совесть
надо!**

Список литературы.

1. В.Н. Волчкова, Н.В. Степанова «Конспекты занятий в старшей группе детского сада» Воронеж ТЦ «Учитель». 2004г.
2. "Почемучка" – энциклопедия Москва – педагогика 1991 г.
3. Н.В. Нищева «Конспекты подгрупповых логопедических занятий в старшей группе детского сада для детей с ОНР.» -СПб.: ДЕТСТВО – ПРЕСС, 2008.

Спасибо за внимание.